vivabox

the art of making cocktails

BACARDI

ERISTOFF

MARTINI

BOMBAY
SAPPHIRE

Inhoud | Sommaire

4. Hoe werkt uw cadeaubon? | Comment fonctionne votre vivabox ?
5. Uw shoppinglijst | Votre liste de courses
6. Verklarende woordenlijst | Glossaire
7. De 4 fundamenten van een cocktail | Les 4 fondements d'un cocktail
8-9. **Bacardi Superior**
10. Bacardi Mojito
Bacardi Daiquiri
11. Bacardi Piña Colada
Cuba Libre - Bacardi Cola
12-13. **Eristoff Brut**
14. Eristoff Caipiroska
Sex On The Beach
15. Eristoff Bloody Mary
Eristoff Orange
16-17. **Martini**
18. Martini Bianco Fizz
Martini Rosso Rinha
19. Martini Kiwitini
Martini Punch
20-21. **Bombay Sapphire**
22. Bombay Sapphire - Sapphire Collins
Bombay Sapphire - Bombay Bramble
23. Bombay Sapphire - Dry Martini
Bombay Sapphire - Negroni

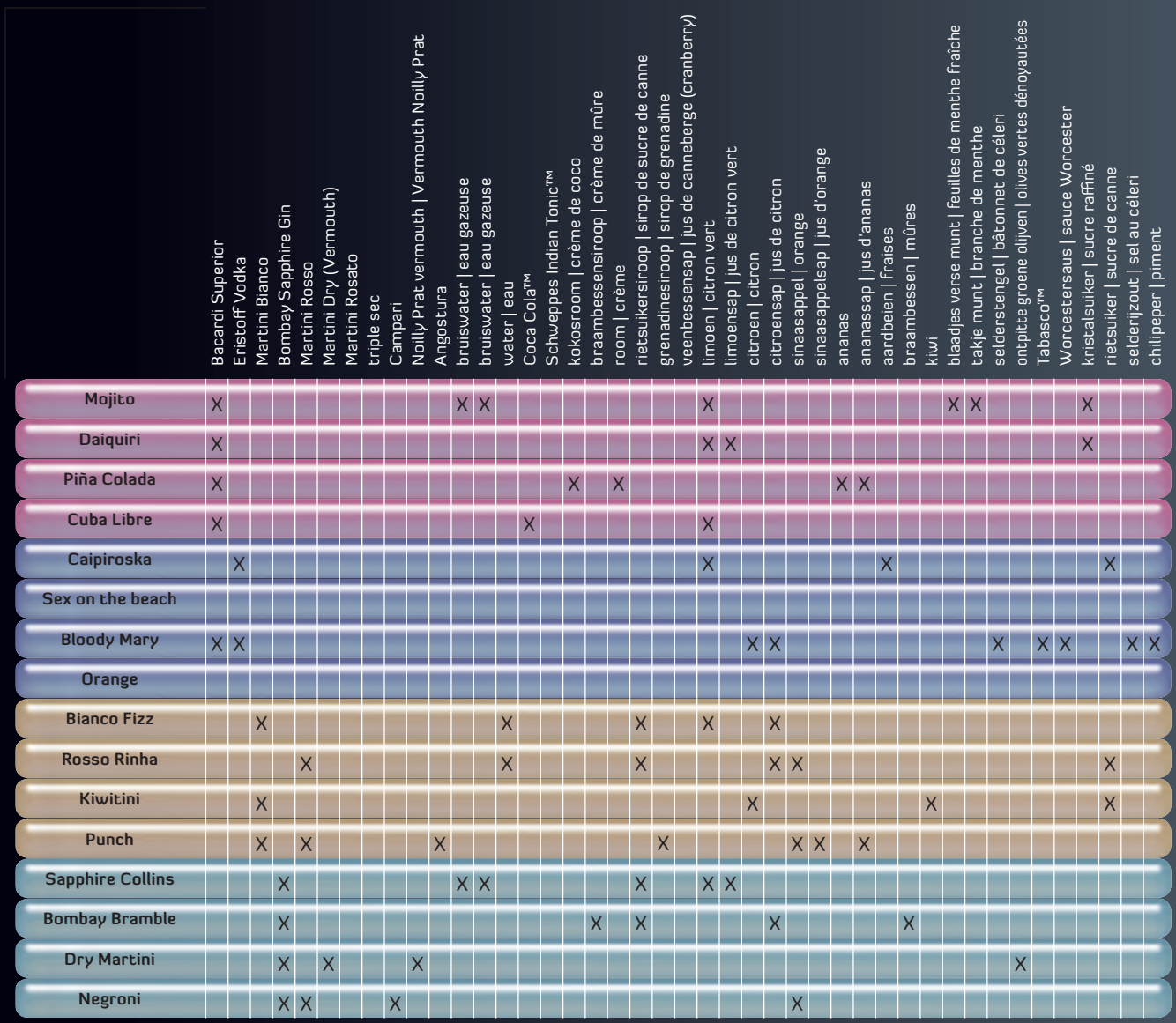
Hoe werkt uw vivabox?

1. **Proef en ontdek** de 4 voorgestelde alcoholische dranken aan de hand van de flesjes in de doos en de bijhorende recepten in dit boekje. Op de ingesloten DVD wordt de bereiding van alle cocktails door een gerenommeerde barman getoond.
2. **Duid** de alcoholische drank van uw keuze aan op de cadeaubon goed voor één of twee flessen uit deze selectie.
3. Ga naar de dichtstbijzijnde DELHAIZE om uw cadeaubon **om te ruilen** tegen uw favoriete alcoholische drank zonder dat u hiervoor hoeft bij te betalen.

Comment fonctionne votre vivabox ?

1. **Goûtez et découvrez** les 4 différents alcools grâce aux mignonnettes contenues dans votre coffret et aux recettes détaillées dans ce livret. Les préparations de tous les cocktails sont également réalisées par un barman de renom sur le DVD ci-inclus.
2. Indiquez votre choix sur votre chèque-cadeau valable pour une ou deux bouteilles de la sélection.
3. Rendez-vous dans votre DELHAIZE le plus proche afin d'**échanger** votre chèque-cadeau contre votre alcool préféré, et ce bien sûr gratuitement.

Uw shoppinglijst | Votre liste de courses



Verklarende woordenlijst

DE SHAKER: de klassieke Cobbler shaker bestaat uit drie delen: de tumbler, een deksel met strainer (zeefje) en een klein kapje.
Gebruiksaanwijzing: doe alle ingrediënten plus de ijsblokjes in de tumbler, sluit het deksel en kapje, shake goed, haal het kapje eraf en shenk de inhoud in het glas.

DE MUDDLER: de muddler gebruikt u om bijvoorbeeld verse munt of partjes limoen fijn te stampen. Gebruik een natuurhouten of plastic exemplaar.

SHAKING: u mengt alle ingrediënten, te beginnen met de ijsblokjes, in een shaker. Vervolgens giet u de cocktail met behulp van een strainer (zeefje) in het glas.

BLENDING: u mixt moeilijk te mengen ingrediënten met behulp van een elektronische blender. Dat resulteert in een smeuïg drankje.

MUDDLING: om de meeste smaak uit verse ingrediënten zoals fruit of munt te krijgen, perst u er in het glas alle sappen uit met een houten muddler.

Glossaire

LE SHAKER : le Cobbler shaker classique se compose de trois éléments : le tumbler, un couvercle avec strainer (tamis) et une petite coiffe.
Mode d'emploi : versez tous les ingrédients et les glaçons dans le tumbler, fermez le couvercle et la coiffe, secouez bien, ôtez la coiffe et versez le contenu dans le verre.

LE PILON : vous utilisez le muddler / pilon, par exemple, pour écraser finement de la menthe fraîche ou des quartiers de citron vert. Utilisez un modèle en bois naturel ou en plastique.

SHAKING : vous mélangez tous les ingrédients dans un shaker en commençant par les glaçons. Vous tamisez ensuite le cocktail dans le verre à l'aide d'un strainer (tamis).

BLENDING : vous mélangez tous les ingrédients difficiles à mélanger à l'aide d'un mixeur électrique. Cela donne une boisson crémeuse.

MUDDLING : pour extraire le plus de goût des ingrédients frais comme les fruits ou la menthe, vous pressez tous les jus dans le verre à l'aide d'un muddler / pilon en bois.

De 4 fundamenten van een cocktail

1.De basis

De spirit is het belangrijkste ingrediënt, en neemt meestal het grootste volume in.
In deze vivabox komen de belangrijkste aan bod: rum, gin en vodka.

2.De mixer

De mixer is meestal een likeur, een gearomatiseerde wijn (zoals vermouth), een fruitsap of zelfs room of eieren. De mixer mag de smaak van de spirit nooit domineren.

3.The flavouring agent

Dit is het kleinste ingrediënt, soms slechts enkele druppels, maar bepalend voor het eindresultaat. The flavouring agent kan de smaak van de basis-spirit versterken of de cocktail zijn kleur geven.

4.Ijs

Klassieke vierkante blokjes zijn de beste. Deze smelten minder snel, waardoor de cocktail langer fris blijft en niet te snel verdunt. Sommige cocktails, denk maar aan een mojito of een Bombay Bramble, vragen om gemalen ijs.

Les 4 fondements d'un cocktail

1.La base

L'alcool est l'ingrédient principal. Il occupe généralement le volume le plus important. Dans ce vivabox, nous abordons les trois grands alcools : le rhum, le gin et la vodka.

2.Le mixer

Le mixer est la plupart du temps une liqueur, un vin aromatisé (comme le vermouth), un jus de fruits ou même de la crème ou des œufs. Le mixer ne peut jamais dominer le goût de l'alcool.

3.Le flavouring agent

C'est le plus petit ingrédient, parfois juste quelques gouttes, mais il détermine le résultat final. Le flavouring agent peut renforcer le goût de l'alcool de base ou donner sa couleur au cocktail.

4.La glace

Les cubes classiques sont les meilleurs. Ils fondent moins rapidement, ce qui permet au cocktail de rester frais plus longtemps et de ne pas se diluer rapidement. Certains cocktails, prenons par exemple un mojito ou un Bombay Bramble, requièrent de la glace pilée.

Bacardi Superior

BACARDI®

In 1862 deed Don Facundo Bacardi uit Santiago de Cuba een unieke ontdekking. Na jarenlang experimenteren met ingrediënten en productiemethodes ontdekte hij het recept voor het maken van 's werelds eerste authentieke rum. Dit was het ontstaan van Bacardi Superior rum. Bacardi Superior is een unieke mengeling van 2 soorten rum die elk op een aparte manier worden gedistilleerd, gerijpt op eiken houten vaten en gefiltreed door natuurlijke houtskool. Deze natuurlijke filtering haalt alle ongewenste onzuiverheden uit de rum en zorgt voor een verfrissende, zuivere en heldere rum, ideaal voor een cocktailmix. Na het ontstaan van Bacardi Superior in 1862 is deze unieke rum bekroond met vele medailles voor innovatie en productkwaliteit.

Degustatietip

Bacardi Superior rum is een lichte, subtiele en delicate rum die bij voorkeur wordt gebruikt in verfrissende cocktails als de Mojito of Daiquiri.

Gemixt met Coca-Cola™ met een schijfje limoen wordt dit de klassieker onder de longdrinks; de Cuba Libre.

En 1962 Don Facundo Bacardi de Santiago de Cuba fit une découverte unique. Après de longues années d'expérimentation avec différents ingrédients et méthodes de production, il découvrit la recette du premier rhum blanc vieilli authentique au monde. Le rhum Bacardi Superior était né. Bacardi Superior est un mélange unique de 2 rhums qui sont chacun distillés selon leur propre méthode, vieillis en fût de chêne et filtrés sur du charbon de bois naturel. Ce filtrage naturel extrait toutes les impuretés indésirables du rhum et permet d'obtenir un rhum clair, pur et rafraîchissant, idéal pour les cocktails. Depuis l'invention de Bacardi Superior en 1862, ce rhum unique a été récompensé par de nombreuses distinctions pour son caractère innovant et sa qualité.

Conseil de dégustation

Le rhum Bacardi Superior est un rhum léger, subtil et délicat qui s'utilise de préférence dans des cocktails rafraîchissants comme le Mojito ou le Daiquiri.

Mélangé avec du Coca-Cola™, avec une tranche de citron vert, cela devient un des classiques des longdrinks ; le Cuba Libre.

Bacardi Mojito

- 5 cl Bacardi Superior rum
- ½ limoen
- 12 blaadjes verse munt
- 2 koffielepels kristalsuiker
- Bruisend water
- Gemalen ijs
- Een takje munt

1. 1. Snij de limoen in partjes en doe deze in het glas.
2. Voeg de suiker toe
3. Stamp aan met een muddler zodat het sap van de limoen vrijkomt.
4. Voeg de muntblaadjes toe en stamp opnieuw voorzichtig aan.
5. Voeg de helft van het gemalen ijs toe, samen met Bacardi Superior.
6. Roer goed om.
7. Vul het glas aan met het gemalen ijs.
8. Roer goed om.
9. Werk af met een scheutje spuitwater en een takje verse munt.

Door meer of minder suiker toe te voegen maak je je Mojito zo zoet als je zelf wilt.

- 5 cl de rhum Bacardi Superior
- ½ citron vert
- 12 feuilles de menthe fraîche
- 2 cuillères à café de sucre raffiné
- Eau gazeuse
- Glace pilée
- Une branche de menthe

1. Coupez le citron vert en petits morceaux et placez-les dans un verre.
2. Ajoutez le sucre.
3. Écrasez à l'aide d'un pilon de manière à libérer le jus de citron vert.
4. Ajoutez les feuilles de menthe et pressez à nouveau doucement.
5. Ajoutez la moitié de la glace pilée et le Bacardi Superior.
6. Mélangez bien le tout.
7. Remplissez le verre de glace pilée.
8. Mélangez vigoureusement.
9. Ajoutez un nuage d'eau gazeuse et décorez d'une branche de menthe fraîche.

En ajoutant plus ou moins de sucre, vous pouvez déterminer vous-même la douceur du Mojito.

Bacardi Daiquiri

- 5 cl Bacardi Superior rum
- 2,5 cl limoensap
- 2 koffielepels kristalsuiker
- Een partje limoen
- IJsblokjes

1. Doe alle ingrediënten samen met de IJsblokjes in een shaker.
2. Schud krachtig.
3. Schenk het met behulp van een zeef uit in een voorgekoeld martiniglas.
4. Werk af met een partje limoen.

Je kan dit partje limoen uitknijpen in het glas als je de Daiquiri wat minder zoet wil maken.

Voor een «Frozen Fruit Daiquiri» doe je alle bovenstaande ingredienten en gemalen ijs in een blender. Voeg er enkele stukken fruit naar keuze aan toe (aardbeien,frambozen,...), samen met wat vruchtenconcentraat (frambozencoulis, aardbeiencoulis, etc.). Mix dit tot een gladde massa en schenk uit.

- 5 cl de rhum Bacardi Superior
- 2,5 cl de jus de citron vert
- 2 cuillères à café de sucre raffiné
- Un quartier de citron vert
- Glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans un shaker.
2. Mélangez vigoureusement.
3. Versez le tout à l'aide d'un tamis dans un verre martini givré.
4. Décorez d'un quartier de citron vert.

Vous pouvez presser le quartier de citron dans le verre pour rendre votre Daiquiri moins sucré.

Pour obtenir un «Frozen Fruit Daiquiri », versez tous les ingrédients ainsi que de la glace pilée dans un blender. Ajoutez-y quelques morceaux de fruits de votre choix (fraises, framboises, ...) et du concentré de fruit (coulis de framboises, de fraises, etc). Mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange onctueux et versez-le dans votre verre.

Bacardi Piña Colada

- 5 cl Bacardi Superior rum
- 7,5 cl ananassap
- 5 cl kokosroom
- 1,5 cl room
- Gemalen ijs
- Een partje ananas of enkele ananasblaadjes

1. Doe alle ingrediënten samen met het gemalen ijs in een blender.
2. Blend alle ingrediënten tot een gladde dikke massa.
3. Schenk uit in een longdrink glas.
4. Werk af met een partje ananas of enkele ananasbladen

Door het toevoegen van suiker of door het gebruiken van rietsuikersiroop, kan je je Bacardi Cocktail zo zoet maken als je zelf wilt.

- 5 cl de rhum Bacardi Superior
- 7,5 cl de jus d'ananas
- 5 cl de crème de coco
- 1,5 cl de crème
- Glace pilée
- Un quartier ou quelques feuilles d'ananas

1. Versez tous les ingrédients ainsi que la glace pilée dans un mixer.
2. Mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange onctueux.
3. Versez dans un verre long drink.
4. Décorez d'une tranche d'ananas ou de quelques feuilles.

En ajoutant du sucre, ou du sirop de sucre de canne, vous pouvez déterminer vous-même la douceur du cocktail.

Cuba Libre – Bacardi Cola

- 5 cl Bacardi Superior rum
- Coca-Cola™
- 2 partjes limoen
- IJsblokjes

1. Neem een longdrink glas en vul dit met IJsblokjes.
2. Voeg Bacardi Superior toe.
3. Knijp het partje limoen stevig uit in het glas en laat het erin vallen.
4. Vul aan met goed gekoelde Coca-Cola.
5. Meng het geheel.
6. Werk af met een partje limoen en een roerstokje.

Als je Bacardi Reserva gebruikt, verkrijg je een iets pittigere Cuba Libre waar de rum, met zijn rijke hout- & vanillesmaken, sterker doorkomt.

- 5 cl de rhum Bacardi Superior
- Coca-Cola™
- 2 quartiers de citron vert
- Glaçons

1. Remplissez un verre à long drink de glaçons.
2. Versez le Bacardi Superior.
3. Pressez un quartier de citron vert dans le verre et laissez-y le morceau pressé.
4. Complétez avec du Coca-Cola bien froid.
5. Mélangez bien.
6. Décorez d'un quartier de citron vert et d'un mélangeur.

Le Bacardi Reserva donne un Cuba Libre un peu plus corsé mettant en valeur le rhum, avec ses riches saveurs de bois et de vanille.

Eristoff Brut

ERISTOFF

Prins Nikolai Alexandrovich Eristoff was de telg van een eeuwenoud adellijk geslacht. In 1806 stond hij aan de wieg van een authentieke Russische vodka. Volgens de prinselijke richtlijnen wordt Eristoff driemaal gedistilleerd en bevat hij 100% pure graanalcohol.

De combinatie met energy drinks, cola, tonic, vruchtensap of andere mixen maakt de vodka erg populair. Eristoff gaat dan ook perfect mee met zijn tijd. De fles en het logo kregen een nieuwe look, het assortiment groeide en de prijs-kwaliteitverhouding is onklopbaar.

Naast de klassieke Eristoff Brut zijn er ook Eristoff Black en Eristoff Red: lichte vodkavarianten met bessen en met kruiden, ideaal voor een mix met energy drinks. De jongste Eristoff telg heet Limskaya: een geraffineerde combinatie van vodka met limoen. Geniet ervan met ijs als aperitief, of 's avonds als cocktail.

Le Prince Nikolaï Alexandrovich Eristoff était le descendant d'une famille aristocratique dont l'histoire remonte à plusieurs siècles. En 1806, il invente la formule d'une authentique vodka russe. Conformément aux directives princières, la vodka Eristoff est distillée trois fois et contient 100% de pur alcool de grain.

Elle se mixe à merveille avec des energy drinks, cola, tonic et autres jus de fruits, ce qui la rend très populaire. Eristoff vit donc parfaitement avec son temps. La bouteille et le logo ont bénéficié d'un véritable lifting, l'assortiment ne cesse de croître et le rapport qualité/prix est tout simplement imbattable.

En plus de la Eristoff classique, la gamme propose également Eristoff Black et Eristoff Red : deux séduisantes variantes aux baies et aux épices à mixer aux energy drinks. Enfin, la petite dernière de la gamme s'appelle Eristoff Limskaya : une combinaison raffinée de vodka et de citron vert. Savourez-la sur glace à l'apéro ou le soir, sous forme de cocktail.

Degustatietip

Eristoff vodka wordt bij voorkeur gedegusteerd met ijs in een longdrink glas aangevuld met een frisdrank naar keuze.

Conseil de dégustation

Le vodka Eristoff se déguste de préférence sur glace dans un verre longdrink complété par un soft drink au choix.

Eristoff Caipiroska

- 4 cl Eristoff vodka
- 3 cl rietsuikersiroop
- ½ limoen
- 1 theelepel rietsuiker
- Gemalen ijs
- Limoenpartje

1. Snij de halve limoen in 6 stukken.
2. Doe de limoen en het rietsuiker in een tumbler glas.
3. Stamp aan met een muddler.
4. Voeg de overige ingrediënten toe.
5. Roer goed door elkaar.
6. Vul het glas met gemalen ijs.
7. Werk af met een limoenpartje en een rietje.

- 4 cl de Vodka Eristoff
- 3 cl de sirop de sucre de canne
- ½ citron vert
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- Glace pilée
- Un quartier de citron vert

1. Coupez le demi-citron vert en 6 morceaux.
2. Placez le citron vert et le sucre de canne dans un verre tumbler.
3. Écrasez à l'aide d'un pilon.
4. Ajoutez les autres ingrédients.
5. Remuez.
6. Remplissez le verre avec de la glace pilée.
7. Décorez d'un quartier de citron vert et d'une paille.

Sex On The Beach

- 4,5 cl Eristoff Vodka
- 1,5 cl Peach Schnapps
- 4 cl veenbessensap
- 8 cl vers ananassap
- IJsblokjes en een ananaspartje

1. Doe IJsblokjes in een shaker.
2. Voeg alle ingrediënten toe.
3. Schud krachtig.
4. Schenk het met behulp van een zeef uit in een met IJsblokjes gevuld longdrink glas.
5. Werk af met een ananaspartje en een rietje.

- 4,5 cl de Vodka Eristoff
- 1,5 cl de Schnapps à la pêche
- 4 cl de jus de canneberge
- 8 cl de jus d'ananas frais
- Glaçons et un morceau d'ananas

1. Placez les glaçons dans un shaker.
2. Versez tous les ingrédients.
3. Secouez énergiquement.
4. Versez à l'aide d'une passoire dans un verre longdrink rempli de glaçons.
5. Décorez d'un morceau d'ananas et d'une paille.

Eristoff Bloody Mary

- 4 cl Eristoff vodka
- 8 cl vers tomatensap
- 2 cl vers citroensap (¼ citroen)
- 1 tot 2 druppels Tabasco
- 2 tot 3 druppels Worcestershire saus
- Mespunt selderzout
- IJsblokjes
- Chilipeper
- Citroenschijfje

1. Giet alle ingrediënten in een longdrink glas.
2. Voeg selderzout en Worcestershire/ Tabasco saus toe.
3. Roer door elkaar.
4. Voeg IJsblokjes toe.
5. Werk af met chilipeper, een citroenpartje en een rietje

Gebruik steeds verse ingrediënten.

- 4 cl de vodka Eristoff
- 8 cl de jus de tomate frais
- 2 cl de jus de citron pressé (¼ citron)
- 1 ou 2 goutte(s) de Tabasco
- 2 ou 3 gouttes de sauce Worcestershire
- Une pointe de sel de céleri
- Glaçons
- Un piment
- Une rondelle de citron

1. Versez tous les ingrédients dans un verre long drink.
2. Ajoutez le sel de céleri, la sauce Worcestershire et le Tabasco.
3. Mélangez.
4. Ajoutez des glaçons.
5. Décorez d'un piment, d'un quartier de citron vert et d'une paille.

Utilisez toujours des ingrédients frais.

Eristoff Orange

- 5 cl Eristoff Vodka
- 15 cl Minute Maid Orange
- IJsblokjes en een partje sinaasappel

1. Vul een longdrink glas met IJsblokjes.
2. Voeg Eristoff Vodka toe.
3. Vul aan met goed gekoelde Minute Maid.
4. Meng het geheel.
5. Werk af met een rietje en een schijfje sinaasappel.

- 5 cl de Vodka Eristoff
- 15 cl de jus d'orange Minute Maid,
- Glaçons et un quartier d'orange.

1. Remplissez un verre longdrink de glaçons.
2. Versez le Vodka Eristoff.
3. Complétez avec du Minute Maid bien froid.
4. Mélangez bien.
5. Décorez d'une paille et d'un quartier d'orange.

Martini

MARTINI®

Het was in Piemonte, eeuwenlang het centrum van de vermouth-industrie, dat Martini werd geboren.

In haast alle landen ter wereld is Martini het meest gedronken aperitief. Dit marktleiderschap dankt Martini aan zijn bijzondere smaaksensatie. Zorgvuldig geselecteerde aromatische planten en kruiden worden tot poeder gestampt en geweekt in alcohol en wijn. Het geperste, amberkleurige extract wordt dan samen met suiker, karamel en alcohol toegevoegd aan droge witte wijn.

Er staan vier Martini's op de kaart: Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Rosato (elk met 15% alcoholpercentage) en de delicate maar iets sterkere Martini Extra Dry (18%).

C'est dans le Piémont, le centre historique de l'industrie du vermouth, que Martini a vu le jour.

Martini est l'apéritif le plus bu dans presque tous les pays du monde. Le produit doit cette position enviée à son goût très typique. Des plantes et herbes aromatiques sélectionnées avec soin sont réduites en poudre, puis trempées dans un mélange d'alcool et de vin. Au pressage, on extrait un jus de couleur ambrée auquel on ajoute du sucre, du caramel, de l'alcool et finalement du vin blanc sec.

La carte propose pas moins de quatre Martini : Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Rosato (chacun à 15% de volume d'alcool) et le très subtil – mais plus corsé – Martini Extra Dry (18%).

Degustatietip

Martini Bianco drink je puur met een schijfje citroen. Martini is ook de ideale basis voor heerlijke, zomerse cocktails.

Conseil de dégustation

Le Martini Bianco se boit pur avec une tranche de citron. Le Martini sert aussi de base idéale pour des cocktails délicieux.

Martini Bianco Fizz

- 5 cl Martini Bianco
- 2,5 cl rietsuikersiroop
- 4 cl vers citroensap
- IJsblokjes
- Citroenschijfje

1. Doe de IJsblokjes in een shaker.
2. Voeg alle ingrediënten toe.
3. Schud krachtig.
4. Schenk uit in een Martini shortdrink glas.
5. Werk af met een citroenschijfje en een rietje.

- 5 cl de Martini Bianco
- 2,5 cl de sirop de sucre de canne
- 4 cl de jus de citron
- Glaçons
- Une rondelle de citron

1. Placez les glaçons dans un shaker.
2. Versez tous les ingrédients.
3. Secouez énergiquement.
4. Servez dans un verre Martini short drink.
5. Décorez d'une rondelle de citron et d'une paille.

Martini Rosso Rinha

- 6 cl Martini Rosso
- ¼ sinaasappel
- 1 theelepel rietsuiker
- 2 cl vers citroensap
- Gemalen ijs

1. Snij het sinaasappelpartje in 6 stukken en doe deze in een shortdrink glas.
2. Voeg een theelepel rietsuiker toe en stamp aan met een muddler.
3. Voeg Martini Rosso en het vers citroensap toe.
4. Vul het glas met gemalen ijs en meng zacht.
5. Werk af met een rietje.

- 6 cl de Martini Rosso
- 1 quart d'orange
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- 2 cl de jus de citron pressé
- Glace pilée

1. Coupez en 6 morceaux le quart d'orange et placez-les dans un verre short drink.
2. Ajoutez une cuillère à café de sucre de canne et écrasez à l'aide d'un pilon.
3. Ajoutez le Martini Rosso et le jus de citron pressé.
4. Remplissez le verre avec de la glace pilée et remuez légèrement.
5. Décorez d'une paille.

Martini Kiwitini

- 4 cl Martini Bianco
- ½ limoen
- 1 kiwi
- 1 theelepel rietsuiker
- Gemalen ijs

1. Snij de limoenhelft in 4 stukken en doe ze in een shaker samen met het fruit van de kiwi.
2. Voeg een theelepel rietsuiker toe en stamp aan met een muddler.
3. Voeg Martini Bianco toe.
4. Schud krachtig.
5. Giet het geheel in een Martini shortdrink glas gevuld met gemalen ijs door middel van een `double strainer´ (cocktailzeef).
6. Werk af met een rietje en een kiwischijfje.

- 4 cl Martini Bianco
- ½ citron vert
- 1 kiwi
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- Glace pilée

1. Coupez le demi citron vert en 4 morceaux et placez-les avec le fruit du kiwi dans le shaker.
2. Ajoutez une cuillère à café de sucre de canne et écrasez à l'aide d'un pilon.
3. Ajoutez le Martini Bianco.
4. Mélangez vigoureusement.
5. Versez l'ensemble à l'aide d'un "double stainer" (tamis à cocktail) dans un verre Martini short. drink rempli de glace pilée.
6. Décorez d'une paille et d'une rondelle de kiwi.

Martini Punch

- 3 cl Martini Rosso
- 3 cl Martini Bianco
- 3 cl vers sinaasappelsap
- 3 cl ananassap
- 2 druppels Angostura
- Scheutje grenadine
- IJsblokjes
- Sinaasappelschijfje

1. Doe IJsblokjes in een shaker.
2. Voeg Martini® Bianco, Martini® Rosso, vers sinaasappelsap, ananassap, druppels angostura en een scheutje grenadine toe.
3. Schud krachtig.
4. Schenk uit in een shortdrink glas.
5. Werk af met een sinaasappelschijfje en een rietje

- 3 cl Martini Rosso
- 3 cl Martini Bianco
- 3 cl jus d'orange frais
- 3 cl jus d'ananas
- 2 gouttes d'Angostura
- Larme de grenadine
- Glaçons
- Rondelle d'orange

1. Mettez les glaçons dans un shaker.
2. Ajoutez le Martini® Bianco, Martini® Rosso, jus d'orange frais, jus d'ananas, les gouttes d'Angostura et une larme de grenadine.
3. Sécouez énergiquement.
4. Versez dans une verre shortdrink.
5. Décorez d'une rondelle d'orange et une paille.

Bombay Sapphire

Daar waar de meeste gins worden gedistilleerd uit vier of vijf ingrediënten, wat een dominante smaak doet ontstaan, telt Bombay Sapphire liefst tien plantaardige bestanddelen. Deze worden aangevoerd uit alle hoeken van de wereld. Ook het distillatieproces is bijzonder. De alcohol wordt afzonderlijk gedistilleerd, waarop zijn dampen doorheen een geperforeerde koperen mand trekken met daarin de tien ingrediënten.

Het resultaat is een ideale mix van bitter en zoet, een lichte smaak die uniek is ter wereld, met een alcoholvolume van 40%. Bombay Sapphire is de basis voor honderden cocktails

Alors que la plupart des gins sont distillés à partir de quatre ou cinq ingrédients, ce qui fait un goût qui est souvent dominant, Bombay Sapphire contient pas moins de dix ingrédients végétaux, provenant des quatre coins du monde. Le processus de distillation est, lui aussi, unique en son genre. L'alcool est distillé individuellement et sa vapeur est ensuite infusée lentement au travers des dix ingrédients contenus dans un panier de cuivre perforé.

Le résultat ? Un mélange idéal d'amer et de sucré, un goût subtil unique au monde, avec un volume d'alcool de 40%. Bombay Sapphire est la base de centaines de cocktails.

Degustatietip

Bombay Sapphire gin wordt bij voorkeur gedegusteerd op ijs in een shortdrink glas versierd met een partje citroen.

Conseil de dégustation

Le gin Bombay Sapphire se déguste de préférence sur glace dans un verre shortdrink décoré avec un quart de citron.

Bombay Sapphire – Sapphire Collins

- 5 cl Bombay Sapphire gin
- 2 cl vers geperst citroensap
- 1 cl rietsuikersiroop
- 6 cl spuitwater
- IJsblokjes
- Citroenpartje

1. Vul een longdrink glas met IJsblokjes.
2. Voeg het citroensap, Bombay Sapphire en de rietsuiker toe.
3. Vul aan met spuitwater.
4. Roer door elkaar.
5. Werk af met een citroenpartje en een rietje.

- 5 cl de gin Bombay Sapphire
- 2 cl de jus de citron pressé
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 6 cl d'eau gazeuse
- Glaçons
- Un quartier de citron

1. Remplissez un verre long drink de glaçons.
2. Ajoutez le jus de citron pressé, le Bombay Sapphire et le sucre de canne.
3. Complétez avec de l'eau gazeuse.
4. Remuez.
5. Décorez d'un quartier de citron et d'une paille.

Bombay Sapphire – Bombay Bramble

- 5 cl Bombay Sapphire gin
- 2 cl vers citroensap
- 1 cl suikersiroop
- 1 cl braambessensiroop
- Een verse braambes
- Gemalen ijs
- Een partje citroen

1. Vul een shaker met IJsblokjes.
2. Giet de gin, het citroensap en de suikersiroop in de shaker.
3. Schud krachtig.
4. Vul een tumblerglas met gemalen ijs.
5. Giet de inhoud van de shaker over het ijs.
6. Giet de crème de mûre langzaam in het midden van het glas.
7. Versier het geheel met een verse braambes, een schijfje citroen en een rietje.

- 5 cl de gin Bombay Sapphire
- 2 cl de jus de citron pressé
- 1 cl de sirop de sucre
- 1 cl de crème de mûre
- Une mûre fraiche
- Glace pilée
- Un quartier de citron

1. Placez les glaçons dans un shaker.
2. Ajoutez le gin, le jus de citron et le sirop de sucre.
3. Secouez énergiquement.
4. Remplissez un verre tumbler de glace pilée.
5. Versez le contenu du shaker sur la glace pilée.
6. Versez lentement la crème de mûre au centre du verre.
7. Décorez d'une mûre fraîche, d'une tranche de citron et d'une paille.

Bombay Sapphire – Dry Martini

- 5 cl Bombay Sapphire gin
- 1 scheut Noilly Prat vermouth
- IJsblokjes

1. Vul een mengbeker met IJsblokjes en vermouth.
2. Meng totdat de IJsblokjes doordrenkt zijn van de vermouth.
3. Schenk het met behulp van een zeef uit de vermouth uit de mengbeker, maar behoudt de IJsblokjes.
4. Voeg de gin toe aan het ijs en meng.
5. Schenk het met behulp van een zeef uit in een voorgekoeld martini glas.
6. Werk af met een sinaasappelzeste of enkele ontpitte olijven op een prikker.

Opgelet: niet shaken, wel roeren om een transparante cocktail te bekomen.

- 5 cl de gin Bombay Sapphire
- 1 trait de vermouth Noilly Prat
- Glaçons

1. Remplissez un verre à mélange de glaçons et de vermouth.
2. Remuez jusqu'à ce que les glaçons soient imprégnés par le vermouth.
3. Retirez le vermouth à l'aide d'un tamis en gardant les glaçons dans le verre à mélange.
4. Ajoutez le gin et mélangez.
5. Versez dans un verre martini givré à l'aide d'une passoire.
6. Décorez d'un zeste d'orange ou de quelques olives dénoyautées sur un bâtonnet.

Attention: remuer, ne pas agiter afin d'obtenir un cocktail transparent.

Bombay Sapphire – Negroni

- 3 cl Bombay Sapphire Gin
- 3 cl Martini Rosso
- 3 cl Campari
- IJsblokjes en twee sinaasappelpartjes

1. Doe de sinaasappelpartjes in het glas.
2. Stamp de partjes aan met een lepel of een muddler.
3. Voeg de IJsblokjes toe.
4. Giet de andere ingrediënten over het ijs.
5. Roer door elkaar.

- 3 cl de Gin Bombay Sapphire
- 3 cl de Martini Rosso
- 3 cl de Campari
- Glaçons et deux rondelles d'orange

1. Placez les rondelles d'orange dans le verre.
2. Écrasez à l'aide d'une cuillère ou d'un pilon.
3. Ajoutez les glaçons.
4. Ajoutez les autres ingrédients.
5. Mélangez.

vivabox

www.vivabox.be

powered and patented by vivaboxes
a Sodexo company